

Inhaltsverzeichnis

Vorwort zur 2. Auflage	5
Vorwort	7
Teil 1: Hygienebeauftragter – Stellenbeschreibung	17
1 Hygienebeauftragter – Status, Ausbildung und Aufgaben	17
1.1 Status der Hygienebeauftragten	17
1.2 Aufgaben des Hygienebeauftragten	18
1.3 Selbstverständnis von Hygienebeauftragten	21
1.4 Freistellung von Hygienebeauftragten	23
1.5 Stellenbeschreibung des Hygienebeauftragten	25
1.6 Ausbildung des Hygienebeauftragten	27
Teil 2: Die Grundkenntnisse des Hygienebeauftragten	31
2 Mikrobiologie – das sollte man schon wissen	31
2.1 Der Mensch als Wirt für Mikroorganismen	31
2.2 Allgemeine Eigenschaften verschiedener Gruppen von Mikroorganismen mit Erregerbeispielen	32
2.2.1 Bakterien	32
2.2.1.1 Eitererreger	36
2.2.1.2 Darmbakterien	38
2.2.1.3 Umweltkeime	39
2.2.1.4 Wasserkeime	39
2.2.1.5 Sonstige Erreger	40
2.2.2 Viren	42
2.2.2.1 Prione	45
2.2.2.2 Hepatitisviren	46
2.2.2.3 HIV (Human immunodeficiency virus)	47
2.2.2.4 Adenoviren	47
2.2.2.5 Herpesviren	48
2.2.2.6 Influenzaviren	48
2.2.2.7 Papillomviren	49
2.2.2.8 Rotaviren	49
2.2.2.9 Noroviren	49
2.2.3 Pilze	50
2.2.3.1 Sprosspilze	50
2.2.3.2 Schimmelpilze	50
2.2.3.3 Dermatophyten	51
2.2.4 Parasiten	51
2.2.4.1 Endoparasiten	52

2.2.4.2	Ektoparasiten	54
2.3	Wer ist wer in der Welt der Mikroorganismen	55
2.3.1	Meldepflichtige Krankheiten und ihre Erreger	55
2.3.2	Wer ist wer in der Bakterienwelt?	57
2.4	Die Waffen des Körpers	60
2.5	Infektiologie – vom Kontakt zur Krankheit	63
2.5.1	Typische bakterielle Infektionen	64
2.5.2	Mögliche Verlaufsformen von Virusinfektionen	66
2.6	Schutzimpfungen	67
2.6.1	Prinzip der Impfung	67
2.6.2	Wann soll nicht geimpft werden?	67
2.6.3	Wer ist im Betrieb für den Impfschutz zuständig?	67
2.6.4	Empfohlene Schutzimpfungen für das Pflegepersonal	68
2.6.5	Empfohlene Schutzimpfungen für Bewohner	69
2.7	Von Proben für die Mikrobiologie und Befunden	69
3	Juristisches – was man als Hygienebeauftragter wissen sollte	72
3.1	Kleine Rechtskunde – vom Gesetz bis zur Empfehlung	72
3.1.1	Erläuterung der juristischen Begriffe	72
3.1.2	Weitere relevante Begriffe	74
3.1.3	Rechtsgrundlagen	75
3.2	Sozialgesetzbücher, Heimgesetz	78
3.3	Infektionsschutzgesetz	79
3.3.1	Meldepflicht bei Infektionen gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)	79
3.3.2	§§ 33, 34, 35 IfSG	82
3.3.3	§ 36 IfSG	82
3.3.4	§§ 42, 43 IfSG	83
3.4	BiostoffV und TRBA bzw. BGR 250	83
3.4.1	BiostoffV	83
3.4.2	TRBA 400	84
3.4.3	TRBA 250	84
3.5	Medizinprodukterecht	87
3.5.1	Medizinproduktegesetz (MPG)	87
3.5.2	Verordnungen	88
3.6	Lebensmittelrecht	90
3.7	Gefahrstoffverordnung	90
3.8	Richtlinien und Empfehlungen des Robert Koch-Institutes	91
3.9	Hygieneverordnungen, Richtlinien und Empfehlungen der Bundesländer	93
3.10	Länderhygieneverordnungen	93
3.11	Ambulante Pflege und Sozialstationen	94
Teil 3:	Arbeitsgrundlagen des Hygienebeauftragten	97
4	Der Hygieneplan	97
4.1	Wie soll er aussehen?	97
4.2	Woher nehmen, wenn nicht schreiben?	99

4.3	Erst mal schauen – die Ist – Erfassung	101
4.4	Grundlage der modernen Hygiene:	
	Die Risikobewertung	102
4.4.1	Erreger	102
4.4.2	Abwehrstatus der Exponierten	102
4.4.3	Mögliche Maßnahmen	103
4.4.4	Praktikabilität	104
4.5	Arbeitsanweisungen selbst schreiben	104
4.6	Inhalte und Gliederung des Hygieneplans	107
4.7	Hygieneempfehlungen für die Pflege	110
4.7.1	Personalhygiene	110
4.7.1.1	Kleidung	110
4.7.1.2	Händehygiene	110
4.7.1.3	Schmuck	112
4.7.1.4	Haartracht	113
4.7.2	Bettenaufbereitung	114
4.7.3	Injektionen und Infusionen	116
4.7.3.1	Hygienische Aspekte bei der praktischen Durchführung	117
4.7.3.2	Standzeiten von Infusionssystemen	119
4.7.3.3	Verbandwechsel bei Venenkathetern	120
4.7.3.4	Ports	121
4.7.4	Wundmanagement aus hygienischer Sicht	121
4.7.4.1	Einteilung nach Kontaminationsgrad	121
4.7.4.2	Instrumente und Material für Wundverband und Verbandwechsel	122
4.7.4.3	Durchführung des Verbandwechsels	122
4.7.5	Atemwege	123
4.7.5.1	Beatmete Pflegebedürftige	124
4.7.5.2	Absaugen	124
4.7.5.3	Maßnahmen bei der Inhalationstherapie	125
4.7.5.4	Sauerstoffversorgung	125
4.7.6	Katheterismus der Harnblase	126
4.7.6.1	Harnführende Katheter	126
4.7.6.2	Harnableitungssysteme	126
4.7.6.3	Weitere Maßnahmen	127
4.7.6.4	Andere Harnableitungssysteme	127
4.7.7	Instrumentenaufbereitung	128
4.7.7.1	Räumlichkeiten	129
4.7.7.2	Ablauf der Instrumentenaufbereitung	129
4.7.8	Lebensmittel im Wohnbereich und auf den Stationen	134
4.7.8.1	Verteiler- bzw. Bereichsküchen	135
4.7.8.2	Personalhygiene in Speisesaal, Wohnbereich und auf Station	135
4.7.8.3	Therapeutisches Kochen	136
4.7.8.4	Sondenkost	136
4.7.9	Kranke oder ansteckungsverdächtige Bewohner	137
4.7.9.1	Allgemeine Maßnahmen	137
4.7.9.2	Multiresistente Keime (MRE und MRSA)	137
4.7.9.3	Infektiöse Gastroenteritis	147

4.7.9.4	Hepatitis und HIV	149
4.7.9.5	Tuberkulose	149
4.7.9.6	Skabies (Krätze)	150
4.7.9.7	Läusebefall	152
4.7.9.8	Andere Infektionen	152
4.7.10	Meldewesen	152
4.7.11	Körperpflege	153
4.7.11.1	Körperpflege der Bewohner	153
4.7.11.2	Haar-, Nagelpflege und Rasur	154
4.7.11.3	Baden im Stationsbad	154
4.7.11.4	Mundpflege	155
4.7.11.5	Spezielle Augenpflege	155
4.7.11.6	Versorgung von Augenprothesen	155
4.7.11.7	Spezielle Nasenpflege	156
4.7.11.8	Reinigung der Zahnprothese	156
4.7.11.9	Enterostomapflege	156
4.7.12	Aufbereitung von Pflegeutensilien	157
4.7.12.1	Hilfsmittel	157
4.7.12.2	Toilettenstühle	157
4.7.12.3	Blutdruckmessgeräte	157
4.7.12.4	Tropfenbecher und Tablettenmörser	157
4.7.12.5	Fieberthermometer (ohne Einmalhüllen)	158
4.7.13	Fußpflege	158
4.7.14	Umgang mit Verstorbenen	158
4.8	Das Hygienekonzept des ambulanten Pflegedienstes	159
4.8.1	Inventar von Sozialstationen	159
4.8.2	Einrichtungen zum Waschen und Baden von Pflegebedürftigen	159
4.8.3	Räume zur Aufbereitung von Instrumentarium und Hilfsmitteln	159
4.8.4	Hygieneplan	160
4.8.4.1	Personalhygiene	161
4.8.4.2	Internes Meldewesen	161
4.8.4.3	Verhalten bei besiedelten oder infizierten Betreuten	162
4.8.4.4	Injektionen und Infusionen	162
4.8.4.5	Aufbereitung von Geräten und Instrumenten	163
4.8.4.6	Harnwegskatheter	163
4.8.4.7	Reinigungsplan	163
4.8.4.8	Flächendesinfektion/Desinfektion von Pflege- hilfsmitteln	163
4.8.4.9	Entsorgung	163
4.8.4.10	Haushaltsreinigung	164
4.8.4.11	Wäschereinigung	164
4.8.4.12	Lebensmittelhygiene	164
5	Empfehlungen für die Hauswirtschaft	165
5.1	Personalhygiene in der Hauswirtschaft	165
5.2	Gebäudereinigung – Organisation und Methoden	165
5.2.1	Innenreinigung, Fußböden	167
5.2.2	Reinigung von Inventar, Decken und Wänden	169

5.3	Gebäudereinigung – relevante Keime	170
5.3.1	Zimmer, Gemeinschaftsräume	170
5.3.2	Sanitärbereich	171
5.3.3	Toiletten	171
5.3.4	Durchführung der Reinigung aus hygienischer Sicht ..	172
5.4	Grundlagen der Desinfektion	175
5.5	Desinfektionsmittel auswählen	178
5.5.1	Desinfektionsmittellisten	178
5.5.2	Auswahlkriterien für Desinfektionsmittel	179
5.6	Wann reinigen – wann desinfizieren?	180
5.6.1	Einführung	180
5.6.2	Desinfektion – Wann?	181
5.6.3	Auswahl der Maßnahmen	182
5.7	Personalschulung zur Desinfektion	182
5.7.1	Umgang mit Desinfektionsmitteln	182
5.7.2	Wechsel des Desinfektionsmittels	183
5.8	Wäscherei	184
5.8.1	Fremdvergabe der Wäsche	184
5.8.2	Teilweise Fremdvergabe der Wäsche	185
5.8.3	Interne Wäscheaufbereitung	185
5.8.4	Wäschelogistik	187
5.9	Küche	187
5.9.1	Infektionskrankheiten aus der Küche	187
5.9.2	Hygiene und Qualitätssicherung in der Küche	188
5.10	Abfallkonzept	194
5.11	Wasserhygiene	196
5.12	Schädlinge: Befallskontrolle und Bekämpfung	198

Teil 4: Hygienebeauftragte in Aktion 201

6	Der Hygienebeauftragte vor Ort	201
6.1	Der erste Schritt – Kompetenzen abstecken	201
6.2	Bekanntgabe an die Mitarbeiter	202
6.3	Ist-Erfassung im Detail	204
6.3.1	Informationsquellen	204
6.3.2	Schriftliche Informationen	204
6.3.3	Mündliche Informationen	205
6.3.4	Inventar und Geräte	205
6.3.5	Checkliste Ist-Erfassung	206
6.4	Externe Dienstleister	209
6.5	Internes Meldewesen – wissen, was läuft	210
6.5.1	Infektionserfassung	210
6.5.1.1	Rechtsgrundlage	210
6.5.1.2	Praktische Durchführung	210
6.5.2	Einführung neuer Medizinprodukte und Verfahren ..	213
6.6	Bildung eines Hygieneteams	215
6.7	Herausgeben des Hygieneplans – vorläufige Erstellung und Diskussion	216
6.7.1	Einrichtungen ohne Hygieneplan	216

6.7.2	Einrichtungen mit größtenteils vorhandenem Hygieneplan	217
6.7.3	Einrichtungen mit vorhandenem Hygieneplan	217
6.7.4	Externe Zertifizierung der Einrichtungen	217
6.8	Hygiene und Qualitätsmanagement	217
6.8.1	Hygiene – zentrales Element der Qualitätssicherung ..	218
6.8.2	Die Ablauforganisation	220
6.8.3	Das Audit	221
6.8.4	Qualitätsmanagement in der Praxis	222
6.8.4.1	Fehlen eines Qualitätsmanagements	222
6.8.4.2	Qualitätsmanagement im Aufbau	223
6.8.4.3	Vorhandenes Qualitätsmanagement	223
6.8.5	Hygiene und Wirtschaftlichkeit	224
6.8.6	Beispiel für Qualitätserfassung – der PDCA-Zyklus nach Deming	226
6.9	Etablieren und Überwachen des Hygieneplans	227
7	Begehung der Einrichtung durch Hygiene- beauftragte	229
7.1	Vorbereitung	229
7.2	Die Begehung	230
7.2.1	Organisation	230
7.2.2	Personalhygiene	230
7.2.3	Praktische Durchführung der Hygienemaßnahmen in der Pflege	231
7.2.4	Bewohnerzimmer und gemeinsam genutzte Einrichtungen	233
7.2.5	Lebensmittellogistik	233
7.2.6	Wäscherei	233
7.2.7	Abfallkonzept	233
7.2.8	Tierhaltung	234
7.2.9	Dokumentation	234
7.2.10	Laboruntersuchungen zur Dokumentation des Hygienestandards	234
7.3	Der Bericht des Hygienebeauftragten	234
7.3.1	Auditbericht	234
7.4	Mitwirkung des Hygienebeauftragten bei anderen Audits	236
7.4.1	Küchenaudit	237
7.4.2	Pflegeprozessaudit	237
7.4.3	Betriebssicherheitsaudit	237
7.4.4	Audit hauswirtschaftlicher Bereich	237
7.5	Laborkontrollen des Hygienestandards	237
7.5.1	Produktkontrolle und Prozesskontrolle	238
7.5.2	Vorschläge des RKI	239
7.6	Dokumentation	241
8	Kenntnisse weitergeben – Mitarbeiterschulung	243
8.1	Wie oft müssen welche Inhalte geschult werden? ...	243
8.2	Vorbereitung	243

8.2.1	Psychologische Vorbereitung	243
8.2.2	Technische Vorbereitung	245
8.3	Materialsammlung und Präsentation	247
8.3.1	Sammeln und Auswerten von Material	247
8.3.2	Erstellen von Medien	248
8.3.3	Grundsätzliche Überlegungen	249
8.4	Der Schulungstag	251
8.4.1	Letzte Vorbereitungen	251
8.4.2	Durchführung der Schulung	251
8.5	Der bequeme Weg: „Rent-a-Referent“	252
8.6	Checkliste zur Gestaltung der Personalschulung	253
9	Tiere in Einrichtungen der Pflege	254
9.1	Besuchsdienst	254
9.2	Tierhaltung	254
9.2.1	Geeignete Tierarten	254
9.2.2	Das Wohl des Tieres	255
9.2.3	Die Gesundheit des Tieres	256
9.2.4	Dokumente	256
9.3	Tiergestützte Therapie	256
9.4	Allgemeine Risikoabschätzung beim Umgang mit Tieren	257
9.4.1	Infektionsgefahr	257
9.4.2	Unfallgefahr	258
9.4.3	Allergien	259
10	„Worst case“ im Leben der Hygienebeauftragten:	
	Ausbruchsmanagement	260
10.1	Erste Überlegungen zum Ausbruchsmanagement	260
10.2	Ausnahmesituation vorbereiten	261
10.3	Aufgaben klar verteilen	262
10.3.1	Aufgaben der Heimleitung	262
10.3.2	Aufgaben der Pflegedienstleitung	263
10.3.3	Aufgaben der Hauswirtschaftsleitung	263
10.3.4	Aufgaben der Hygienebeauftragten	263
10.3.5	Aufgaben der Küchenleitung	263
10.4	Maßnahmen bei Erkrankungen mit Ausbruchsrisiko	264
10.4.1	Influenza	264
10.4.2	Keratokonjunktivitis epidemica	265
10.4.3	Skabies (Krätze)	266
10.4.4	Infektiöse Gastroenteritis	266
10.5	Wenn der Ernstfall kommt	267
Teil 5:	Zum Nachschlagen und Finden	269
11	Abkürzungsverzeichnis	269
12	Glossar – Begriffe aus Hygiene und Mikrobiologie	272
13	Checklistenverzeichnis	278
14	Literaturverzeichnis	279
	Stichwortverzeichnis	285